



MENUS '4 SAISONS' | DU 13 OCTOBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 13 octobre au 19 octobre

LUNDI

Carottes râpées et son aliment mystère
Pamplemousse rose
Sauté de bœuf sauce indienne
Purée de patate douce
Chanteneige **BIO**
Tartare ail et fines herbes
Compote incognipots HVE



 SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Boulghour en salade
Salade de lentilles et son aliment mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Choux fleurs persillés
Fromage blanc **BIO**
Petit suisse sucré
Fruit de saison



 SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

JEUDI

Céleri **BIO** rémoulade aux raisins secs
Salade d'haricots beurre
Filet de poisson sauce corail
Petits pois au jus
Yaourt mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère



 SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Potage de légumes et son aliment mystère
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Mimolette
Pont L'Eveque AOP
Flan vanille
Flan vanille nappé caramel **BIO**



 SEMAINE DU GOÛT

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)